

MENUS NOVEMBRE 2025

ECOLES ET CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 03 au 07 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette  Pot au feu du chef  Légumes du pot (pommes de terre, carotte, navet) Montcadi croûte noire Poire 	Carottes râpées et huile de sésame Nugget's de volaille Poêlée de brocolis Flan chocolat Galette Saint Michel BIO		Salade verte mimosa Coquiflette (plat complet) Petit suisse aromatisé Tourteau fromager	Potage au potiron et fromage frais maison Filet de hoki au citron Epinards à la crème Chèvre au lait pasteurisé / Chèvre fermier de l'Ane Vert Sossay (86)  Compote pomme cannelle maison 
Semaine du 10 au 14 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Brocolis au maïs, œuf et dés d'emmental Quenelles natures à la crème Haricots verts extra fins sautés Edam Cocktail de fruits	FERIE		Cervelas Steak haché frais charolais Petits pois au jus  Vache picon Pomme 	Betteraves rouges BIO Fish and frites (plat complet) Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Gâteau moelleux praliné maison 
Semaine du 17 au 21 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO rémoulade à la moutarde à l'ancienne  Jambon fumé sauce barbecue maison Epinards à la crème Yaourt aromatisé fermier de Vica sur Gartempe  Benoîtine 	Haricots verts au maïs Pâtes fraîches de Fontaine le Comte à la forestière aux champignons frais de Bernazay  (plat complet) Emmental râpé Banane		Chou blanc BIO vinaigrette  Hachis parmentier maison au haché de bœuf frais  Montcadi croûte noire Compote pomme poire m: 	Potage au brocolis maison Filet de colin sauce beurre citronné et aneth Poêlée de carottes fraîches Camembert / Robich'long BIO Crêpe au chocolat
Semaine du 24 au 28 Novembre 2025				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes au jambon, mozzarella et pesto vert Sauté de poulet à l'oseille Haricots beurre très fins sautés Yaourt nature BIO sucré de St Gervais les 3 Clochers  Kiwi	Œuf dur sauce cocktail Haché de bœuf aux épices Blé BIO Edam Compote de pommes individuelle BIO		Carottes râpées Gratin maison au butternut et curcuma (plat complet) Flan vanille nappé caramel Dés de poires au sirop	Chou rouge vinaigrette aux herbes  Blanquette de poisson Riz blanc BIO Gouda Gâteau aux pommes maison 

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de boeuf Race à viande

